

Un catador noruego visitó un cafetal donde se cultiva el mejor café especial. Compradores de Europa, Asia y Estados Unidos esperan mayor producción.

Chocolate y frutas, sabores únicos del mejor café boliviano

COMPETITIVIDAD

A más de 2.000 metros sobre el nivel del mar, en el cafetal de Braulio Luque sólo se escuchan las hojas de los árboles movidas por el viento y los pasos de John Arild y la familia Luque, compartiendo experiencias de una forma de vida que respeta el ecosistema, para producir el mejor café boliviano que llegó hasta Noruega para ser disfrutado en una taza, en las cafeterías Kaffebrønneriet, en Oslo.

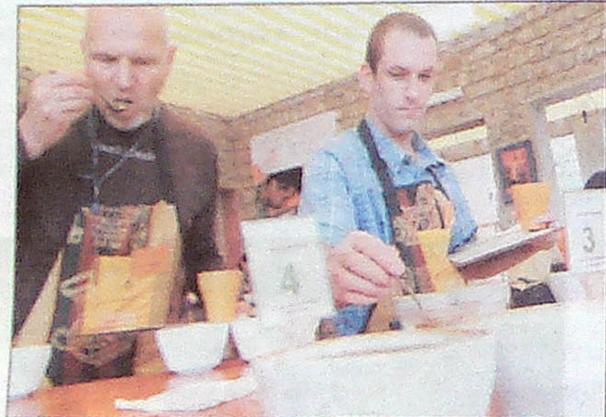
Braulio Luque ganó el tercer lugar de la Taza de Excelencia 2008 y sus granos excepcionales fueron comprados por John Arild. Allí nació el compromiso de conocer el lugar donde se cultivaron tan deliciosos granos de café.

El sábado pasado, se cumplió el sueño de Justino Luque, quien después de 14 años de ser productor de café y transmitir ese conocimiento a sus hijos, pudo conocer a un comprador. Callado, acompañó al visitante por el cafetal y disfrutó de las explicaciones que su hijo Eulogio y su nuera Aida daban al catador noruego.

Fueron casi tres horas de viaje, desde Caranavi, por caminos estrechos de tierra para llegar a la colonia Kantutani.

¿Y qué le pareció nuestro cafetal?, preguntó Eulogio, hermano de Braulio, que no pudo acompañar esta visita porque se quedó en Caranavi festejando el segundo lugar obtenido este año en la competencia de la Taza de Excelencia, que va en su quinta versión.

"Emotional question", respondió John. Y un par de minutos después, explicó que estaba maravillado por el lugar y el amor que la



EN COROICO • Dos catadores europeos en plena catación de los cafés especiales participantes en la competencia 2009.

familia pone cada mañana para cuidar las plantas de café, de la variedad caturro rojo y amarillo.

Detalló que el café especial boliviano ya es reconocido en el mundo por su aroma y sabor. Se puede disfrutar en cada lote de café tostado innumerables combinaciones de chocolates, frutas, cítricos. También es muy dulce. Otros tienen mayor acidez.

Esta última característica encanta al mercado japonés. Los catadores del Japón coincidieron en explicar a los productores que éste es el preferido por su clientela.

No era una plantación con árboles ordenados y en fila, como imaginaba John. Disfrutó de caminar entre plantas de café, palmeras, árboles frutales y cedrillos.

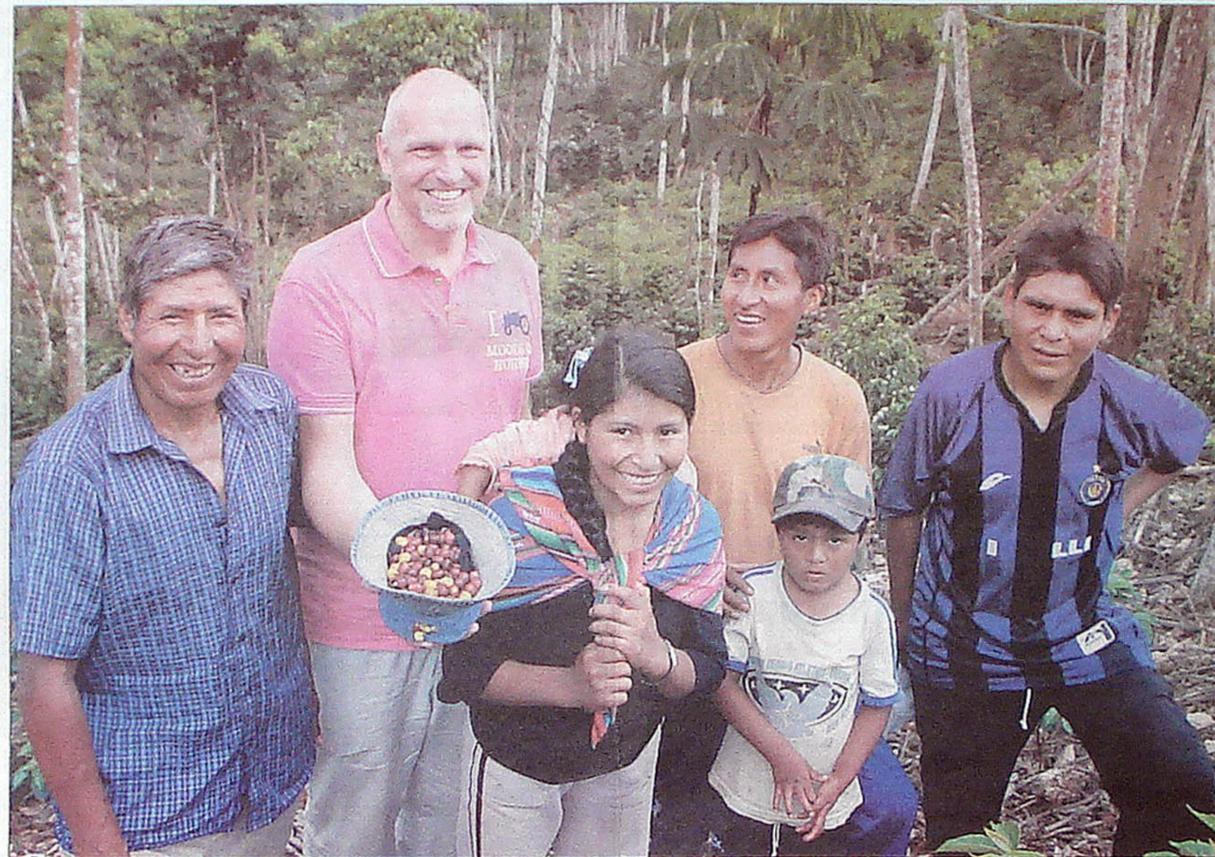
Es que se necesita que las plantas tengan sombra, aclaraba Aida, la esposa de Braulio, quien presentó otra muestra en la competencia y obtuvo el décimo lugar.

Agradeció por la oportunidad de ser recibido y agregó que valió la pena viajar más de un día y medio para llegar a Bolivia.

Que un productor cafetalero de los Yungas paceños pueda contactarse directamente con su comprador es una rareza. Luego de conversar sobre las características del café Tikal del jaguar, ambos se comprometieron a producir más café especial y a comprarlo. "Voy a contar a mis clientes su historia", dijo John, mereciendo un aplauso de la familia.

Y cumplió. En la página principal www.kaffebrønneriet.no, está su fotografía catando café en Coroico. El link Viaje a Bolivia cuenta día a día sus experiencias como juez internacional de la competencia hasta su visita al cafetal.

Ahora, a la familia Luque le queda esperar la fecha de la subasta para vender su café. Tal vez otro comprador ofrezca más y no pue-



EL ENCUENTRO • Justino, John, Aida, Eulogio y Juan José muestran granos producidos en el cafetal de la familia Luque.

da vender a esta cadena de 19 cafeterías en Oslo.

Pero queda el compromiso de seguir produciendo café especial y lograr una relación permanente. Kaffebrønneriet tiene una oferta de 120 de los mejores cafés especiales que se producen en el mundo. Allí estuvo el de Braulio Luque.

Al finalizar la premiación, los periodistas le preguntaron a Braulio si era mejor cultivar café que la hoja de coca. "Café es mejor", dijo inmediatamente. Es que con el dinero recibido en las otras competencias pudieron comprar una máquina colombiana seleccionadora de café, adquirir una movilidad para transportar los sacos de café y mejorar su casa.

"Era de madera con techos de palmera y ahora está mejor con los tablonces de madera y techo de calamina. Pero ahora creo que podemos construir una casita", mencionó con entusiasmo Aida.

Ellos viven al lado de una montaña a la que aún no ingresó el hombre y algunas noches se escuchan los rugidos del jaguar. Por eso el nombre de su café.

"Nadie se acuerda de los cafetaleros y nosotros generamos las divisas para el país. Esa es una gran preocupación", dijo Braulio y luego destacó que "los productores podemos ser empresarios y ésa es la nueva visión de nosotros".

Y viceversa, el ganador del primer lugar, Mauricio Diez de Medina, muy emocionado, pidió a los empresarios de la ciudad volcar su mirada al campo. "Deberíamos ser un país agrícola". Y es que los compradores del Reino Unido, Rusia, Japón, Estados Unidos y otros países europeos coincidieron en que Bolivia tiene los mejores cafés del mundo, pero necesitan incrementar su producción para llegar a más amantes del café.

Hace falta una buena carretera.

Características de la producción

■ **La zona** • El café boliviano se produce en la zona subtropical, en las faldas de los Andes sudamericanos, más conocido como Yungas. Tiene una diversidad de flora, fauna y microclimas ideales que permiten la producción de cafés de altura de calidad.

■ **La altura** • Las plantas cafetaleras se encuentran generalmente a una altura de 1.000 a 1.800 metros sobre el nivel del mar. Los cafés especiales se cultivan a más de 2.000 msnm. Predominan las plantaciones de la especie coffea arábica, variedad típica o criolla.

■ **La organización** • Los productores están organizados en asociaciones, cooperativas y Coracas que conforman la Federación de Caficultores Exportadores de Bolivia (Fecafeb). Son 34 organizaciones económicas, que reúnen a 8.700 familias productoras.

■ **Las ventas** • Se estima que el 70% de la producción nacional de los cafés está dirigido a la exportación y el 30% va al consumo interno. Los cafés especiales se venden directamente a través de una subasta en internet, organizada por la Taza de Excelencia.

Competencia que fortalece las relaciones

La Taza de Excelencia, Cup of Excellence en inglés, es una competencia anual de prestigio internacional que permite seleccionar a los mejores cafés especiales producidos por un país concursante que ofrezca una calidad excepcional para exigentes mercados internacionales.

Un selecto grupo de catadores nacionales e internacionales elige estos cafés ganadores, los cuales se catan al menos cinco veces diferentes durante el proceso de la competencia.

Sólo los cafés que reciben continuamente un puntaje suficientemente alto, mayor a 84, pueden pasar a otras etapas de la competencia. Los ganadores finales reciben el premio Cup of Excellence* y se venden al mejor postor en una subasta en internet.

"Los cafés que poseen esta calidad ejemplar son muy pocos. Estos cafés tienen una maduración perfecta, son cuidadosamente recolectados y poseen un cuerpo bien desarrollado, un aroma agradable y una dulzura llena

de vida que sólo contienen los cafés especiales de extremadamente alta calidad. Cada café ganador posee su sabor particular característico de la tierra en la que crece y todos se elaboraron de manera artesanal para mejorar estas características únicas", detallan en el portal de internet www.cupofexcellence.org.

La organización sin fines de lucro nació a la conclusión del proyecto Gourmet (1999). Estaba financiado por la International Coffee Organization, el Centro de Comercio Internacional y Common Fund for Commodities de las Naciones Unidas, para ayudar a que cinco países reciban mejores precios por su café.

Ganadores de la Taza de Excelencia 2009



EN EL PRIMER LUGAR, MAURICIO DIEZ DE MEDINA, DE AGROTAQUESI. Son 6 socios que hace 8 años exportan café a Estados Unidos, a supermercados orgánicos. Es gerente, va a la finca 4 veces a la semana. Allí trabajan 35 personas. Plantaron 20 hectáreas.



BRAULIO LUQUE, GANADOR POR TERCERA VEZ CONSECUTIVA. Cultiva en 4 hectáreas, con sus hermanos. Trabaja todos los días en su finca con su esposa, desde las 6 de la mañana. Contrata personal para la época de cosecha y lo capacita.



30 GANADORES DE CAFÉ ESPECIAL. Este año fueron seleccionados 30 cafés especiales bolivianos que lograron una puntuación entre 87 y 94 puntos. Están habilitados para participar en la subasta, en noviembre.

"Nos preocupa que estemos en un bajón de la producción cafetalera boliviana; hay que dar mayor impulso a este sector".

HUGO LIMA, alcalde de Caranavi.

"Esta es una buena alternativa para los pequeños productores, para que puedan mejorar sus ingresos y calidad de vida".

WALTER DÍAZ, presidente de Fecafeb.

"Tienen cafés de calidad y esto incentiva a establecer relaciones de largo plazo con los compradores, a precios superiores".

SHERRI MICHELLE JHONS, juez principal de catación.

"Si un productor tiene un café de calidad y sólo tiene tres sacos, no tiene caso. Estamos buscando llenar un container para comprar".

JEFF BABCOCK, catador y comprador de café especial.

"Soy de Puerto Acosta y me vine a Caranavi con mi familia. Trabajé en otros cafetales y luego me compré mi terrenito para cultivar café".

JUSTINO LUQUE, cafetalero, colonizador (desde 1975).

Caranavi consolida imagen de capital cafetalera por excelencia

• Bolivia exporta café a Estados Unidos y países de Europa, que elogian las condiciones climáticas para la producción.

Por Paulo Cuiza, ENVIADO ESPECIAL.- Caranavi, a 164 kilómetros de la ciudad de La Paz, alcanza cada año mayor relevancia internacional por su producción de café, por lo que según los entendidos la región se perfila a consolidar una imagen como capital cafetalera por excelencia de Bolivia.

Así lo demuestran los resultados de la quinta versión de la competencia internacional de Cafés, denominada: la "Taza de Excelencia", efectuada en esa región de los Yungas tropical del 5 al 9 de octubre, evento que contó con la parti-

cipación de expertos "catadores" de café provenientes de Japón, Rusia, Eslovenia, Estados Unidos, Dinamarca, Suecia y Reino Unido.

Walter Díaz, presidente de la Federación de Caficultores Exportadores de Bolivia (Fecafeb), explicó a EL DIARIO que Bolivia, por concepto de 3000 toneladas de café, exporta anualmente 11 millones de dólares y que son las propias organizaciones afiliadas a Fecafeb las encargadas de administrar y fiscalizar el proceso de venta al exterior.

Otro dato importante que revela Díaz, es que más del

90 por ciento del café producido en el país pertenece a la provincia de Caranavi, con más de 20 mil hectáreas de producción. El precio base de una libra de café ronda entre uno a tres dólares.

De manera directa, la producción de café, beneficia a nueve mil familias; en cambio, de forma indirecta las beneficiadas son más de 24 mil.

Hugo Lima, alcalde de Caranavi, detalló que la producción de café y su venta a los mercados del exterior permitió mejorar la calidad de vida no sólo de los productores sino también de la comunidad.

La autoridad aseveró que eventos como la "Taza de Excelencia" ayudan sobre todo a mejorar la calidad del café producido en Caranavi, cuyos nichos de mercado son principalmente Estados Unidos y países de Europa.

NEGOCIOS Y COMPETENCIA

La competencia por elegir la mejor producción de café comenzó a principios de noviembre en la localidad de Coicoico, donde los "catadores" probaron más de 100 variedades de café.

El 9 de octubre tuvo lugar la premiación en Caranavi, previo a un encuentro entre productores de café y potenciales compradores provenientes de distintos países como Estados Unidos, Japón, Rusia, Suecia, entre otros, en ocho "mesas de negocio" con intercambio de información principalmente sobre el interés por la compra del café y una explicación de cómo los productores pueden mejorar la calidad de su producto.

Expertos japoneses afirmaron que el café boliviano es "excelente", debido a las condiciones climáticas en las que se produce; sin embargo, entre las recomendaciones pidieron a los productores cuidar la calidad e implementar mayor tecnología en la producción en vez de la "producción artesanal".

En horas de la noche, el Colegio Jhonn F. Kennedy fue centro de la premiación, donde entre más de 100 productores, 30 recibieron un premio por la calidad del café producido con un puntaje superior a los 80 sobre 100.

De este grupo, Valentín Choquehuana, de café "Monterrey", obtuvo el tercer lugar con un puntaje de 91.62; Braulio Yuque Yana de café "Cima del Jaguar" logró el segundo lugar con un puntaje de 92.05; y Mauricio Díez de Medina, de café "Taquesi", recibió el primer premio con una puntuación de 93.36, lo que le da derecho a participar de una subasta internacional.

La organización del evento estuvo a cargo de Fecafeb y Deutscher Entwicklungsdienst, cuyos representantes demandaron mayor apoyo a la producción cafetalera para mejorar la calidad del producto e incrementar las ventas al exterior.



FOTO: EL DIARIO

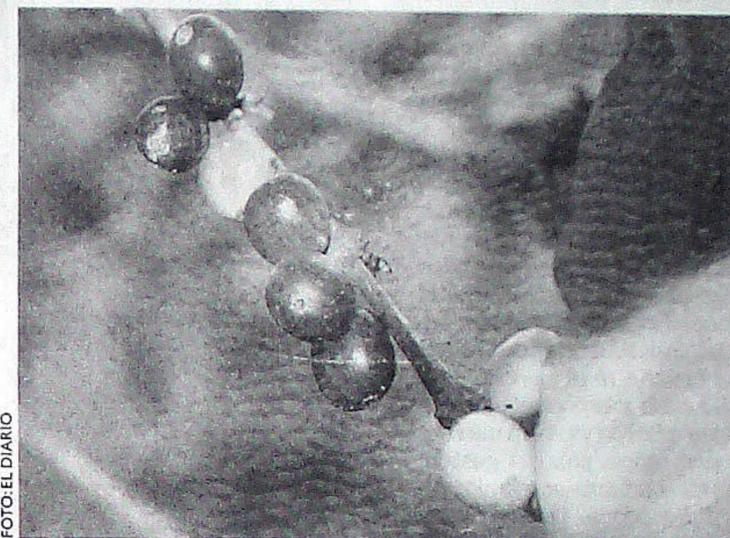


FOTO: EL DIARIO

EXPERTOS EN PRODUCCIÓN DE CAFÉ ELOGIAN LA PRODUCCIÓN CAFETALERA BOLIVIANA.

Jorge Escobar, especialista de El Salvador:

La producción de café necesita asesoramiento y tecnificación

El experto en producción de café, Jorge Escobar, de El Salvador, elogió la producción cafetalera boliviana, aunque recomendó mayor asesoramiento técnico a los productores y tecnificación en cuanto al procesamiento del café.

"Los productores necesitan mucha asesoría técnica, hay que fortalecer instituciones orientadas a ese campo para incrementar la productividad, se debe trabajar de manera integral, tener una visión y acá yo veo que tienen mucho futuro", aseveró el especialista que participó como jurado invitado de la "Taza de Excelencia" evento organizado en Caranavi.

También recomendó la tecnificación del procesamiento del grano para obtener una mayor calidad, "está bien el procesamiento artesanal, pero a los compradores les gusta que se cuide el café", dijo.

Según Escobar, a nivel de producción Bolivia tiene que pensar en incrementar su productividad a través de generar nuevas variedades de café, renovar sus cafetales o crear áreas nuevas para su plantación.

"Acá se tienen terrenos aptos, se tiene montañas, Bolivia debe empezar a pensar en in-

crementar su productividad pero sin olvidar la calidad, porque Bolivia no puede competir en volumen con Colombia o Brasil, pero sí en calidad, el mercado requiere calidad", afirmó.

Escobar aseguró que el café boliviano es muy apreciado por los países nórdicos y también Japón, aunque a los compradores japoneses les preocupa que no exista una estructura sólida con la cual negociar la compra de café.

Existen productores pequeños, dijo el experto, lo que se requiere es de una estructura para poder negociar y realizar las transacciones internacionales.

"Se debe trabajar mucho en cuanto a otorgar seguridad al comprador, es decir, que el café que es mostrado a la hora de pactar cualquier negocio, sea igual al que después es enviado, que sea el mismo café y no otro. Si se falla en un contrato el que más pierde es el país", advirtió.

Asimismo, Escobar calificó al café de Caranavi como uno de los mejores del mundo, aunque detalló que existen muchas características que contribuyen a que un determinado café sea considerado como el mejor.

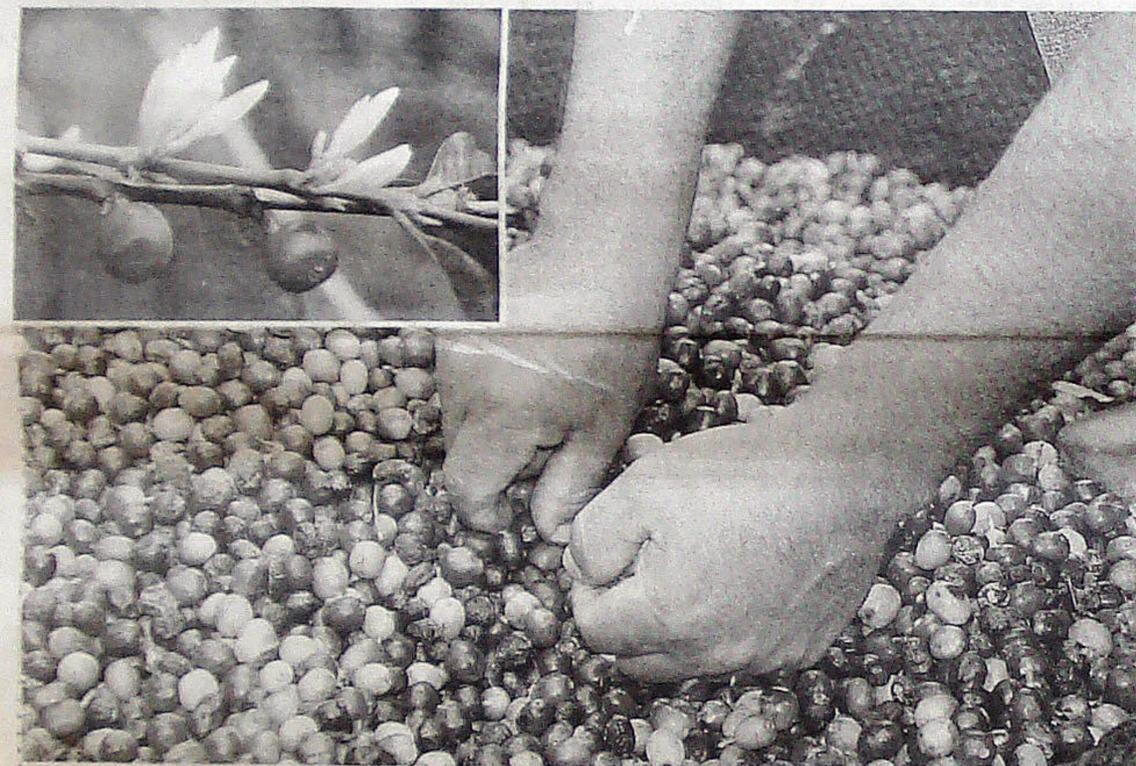


FOTO: EL DIARIO

CARANAVI, A 164 KILÓMETROS DE LA CIUDAD DE LA PAZ, ALCANZA CADA AÑO MAYOR RELEVANCIA INTERNACIONAL POR SU PRODUCCIÓN DE CAFÉ.

Primer premio al café de altura

D A 2.600 metros sobre el nivel del mar nace en Yanacachi uno de los mejores cafés del mundo, catalogado por los catadores internacionales y nacionales como "excepcional y presidencial" por el puntaje de 93,36 en valores de calidad. Hace cinco años, la organización sin fines de lucro de Estados Unidos The Alliance for Coffee Excellence Inc. (proyecto ACE) desarrolló la competencia nacional Taza de Excelencia, celebrada en la capital cafetalera de Caranavi, al norteste de La Paz, que permite seleccionar los mejores cafés de la región.

Este año se consiguió destacar a 30 asociaciones con la nominación de Taza de Excelencia y se registró un récord mundial al conseguir que siete productores de café obtuvieran el Premio Presidencial, que supera los 90 puntos en calidad del producto.

Entre los galardonados figuran el productor Mauricio Díez de Medina, responsable del Comité Económico del Consejo de Taza de Excelencia 2009; su equipo de

trabajo tiene una tasa de producción de 101 sacos de café por año. "Ahora toda la producción está vendida", asegura Mauricio.

El café Taquesi se origina en la población de Yanacachi, que se encuentra a 2.600 metros sobre el nivel del mar, una característica que permite al grano conservar su aroma, que consiguió

De 30 productores catalogados con la Taza de Excelencia, siete obtuvieron el título Presidencial.

un puntaje de excelencia de 93,36 puntos.

Uno de los pequeños productores de la zona que comienzan a surgir obtuvo el boleto de "alta calidad", con el primer lugar, para hacerse conocer entre las empresas que buscan expandir el mercado del café boliviano.

Bolivia tiene un área de pro-

ducción cafetalera de 23.000 hectáreas, de las cuales el departamento de La Paz acoge al 95 por ciento; en el restante 5 por ciento se distribuye entre Santa Cruz, Cochabamba y Tarija.

El proyecto Taza de Excelencia se especializa en catalogar la calidad del café boliviano con la observación y apreciación del sabor, color, aroma, densidad y otras cualidades. Los jurados otorgan puntos según los criterios citados y se requieren al menos 80 puntos para ingresar en la competencia.

Además permite la interacción entre los productores de la semilla de café y empresas internacionales que participan como degustadores y jurados de calidad. Éstos coadyuvan en el crecimiento en las exportaciones.

El año pasado, en este acontecimiento compitieron 153 empresas de Europa, Centro y Norteamérica y de África para comprar el café boliviano. En 2009 han participado las mismas empresas y además el número de instituciones pasó de 200.